TRABALHOS DOS PROFISSIONAIS DA ÁREA DE NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO NA INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE ALIMENTOS PRÊMIO DESTAQUE PROFISSIONAL 2022

Os trabalhos contidos nesta sessão são originais, de acordo como foram apresentados para avaliação e votação no período do prêmio destaque profissional. Estes trabalhos não foram editados nem tiveram seu conteúdo alterado.

Ana Paula Gelezoglo



ODS – 2 Fome zero e Agricultura sustentável

Objetivo

Usar a farinha de insetos na alimentação humana como alternativa fundamental para o combate à catástrofe da fome mundial.

Público-alvo

Crianças, adolescentes, adultos e idosos

• Procedimento adotado

Introduzir a farinha de insetos em pães, biscoitos, massas, bolos.

Tempo de aplicação da ação

Não pode ser feito aplicação da ação, pois o uso Inseto para alimentação humana ainda não é regulamentado. São feitos eventos com preparações com Insetos na Esalq (com exemplo de um dos eventos) onde em 2019 passaram 4.000 pessoas pelo stand e aprovaram as preparações.

Resultado

Os produtos (biscoitos, pães, bolos, massas) onde se utilizaram a farinha de inseto foram testados e atingiram sabor, textura, aroma desejando. Mesmo no Brasil não existindo uma regulamentação para o uso de Insetos (forma de farinha) na Alimentação Humana é comprovado cientificamente que os insetos são excelentes fontes de aminoácidos essenciais, vitaminas, minerais como cálcio, ômega 6 e 12.